

Noël 2021



Nouvel an 2022



Mercure d'Or 2014

Les petits gourmands

Les petites gourmandises : 1€00 pièce plateau de 20 ou 40 pièces

Canapé jambon d'Ardenne et fromage de Chimay/ financier crabe et saumon au citron vert/
biscuits de parmesan au jambon de parme et tomates confites/ sandwich club foie gras et pain
d'épices/ briochette de fromages aux fines herbes et noix

Les petits fours chauds : 1€00 pièce plateau de 20 ou 40 pièces

Mini vol au vent, mini quiche lorraine, mini bitock saucisse, crevette grillée aux céréales, mini
croque monsieur au saumon fumé et bisque de homard

Plateaux fours chauds prestiges 1€80 plateau de 15 pièces

Minis cassolette de saint jacques et crevettes à l'armoricaine, cassolette de ris de veau au jus
de truffe, cassolette de champignon forestiers et foie gras

Consigne de 1€00 par cassolette

Pains surprise : 60 sandwiches

Le pain surprise campagnard : rillettes d'oie/ salami d'Ardèche/ jambon d'Aoste/ pavé du
Nord 26€00

Le pain fraîcheur : jambon blanc, salade, tomate/ jambon de Parme, tomates confites / saumon
fumé, salade 31€00

Le pain surprise scandinave : crabe, thon, saumon fumé 31€00

Le gourmand : foie gras, saumon fumé, jambon de Parme 39€00

Verrines 1€80 pièce et cuillères chinoises 1€30 pièce

Cuillères chinoises landaises : dés de foie gras, mirepoix de figues, bille de balsamique

Cuillères chinoises flamande : tomates cerises aux crevettes grises

Cuillères chinoises gourmandes : salade de perles marines, saumon fumé, germes de radis

Verrines tendance : légumes grillés et involtini de speck

Verrines terre et mer : pétoncles, écrevisses, fèves et asperges à la mandarine

Verrines sud-ouest : magret fumé, mousseline de foie gras, tapenade de champignons

Cocktail apéritif 60 pièces 80€00 pour 10 à 12 personnes

12 Verrines terre et mer, 12 Cuillères chinoises gourmandes, 12 biscuits de parmesan au
jambon de parme et tomates confites, 12 sandwiches club foie gras et pain d'épices, 12 minis
cassolettes de ris de veau au jus de truffes

Menu enfant 6€95 par personne

Assiette de saumon fumé ou croustade de vol au vent

&

Roulade de poularde à la crème, frite de polenta, légumes

Ou

Filet de sole, bisque de homard, riz, légumes

&

Délice aux chocolats de Noël, crème anglaise

Les entrées froides

🍷 Pâté croûte de poularde au foie gras et girolles, chutney de pommes	5€95
🍷 Assiette nordique, saumon fumé, tomates aux crevettes grises, verrine de crabe	6€40
🍷 Entremet de cochon de lait au foie gras et asperges vertes, tartare de betteraves au balsamique	6€20
🍷 ½ langouste à la parisienne	19€95
🍷 Assiette de foie gras de canard des Landes, gelée au Sauternes, brioche maison	10€95
🍷 Assiette de saumon fumé maison, blinis et crème aux fines herbes	6€95
🍷 Langue Lucullus au foie gras	69€00 le kg
🍷 Foie gras de canard maison	98€00 le kg
🍷 Saumon fumé d'Ecosse maison	49€95 le kg

les entrées chaudes

🍷 Bouchée de volaille et champignons miniatures, velouté de volaille à la crème	4€10
🍷 Cassolette de Saint-Jacques Nantaise	*6€50
🍷 Feuilleté de ris de veau aux cèpes	5€95
🍷 Feuilleté côte d'opale	5€80
🍷 Brioche d'escargots à la bourguignonne	5€40
🍷 Cassolette de ris de veau aux morilles	**10€60
🍷 Escargot à la bourguignonne la douzaine	6€20

*plus une consigne de 1€00 cassolette en porcelaine rondes ** plus une consigne de 2€00 cassolette en porcelaine ovale avec oreilles

Les plats chauds

🍷 Sauté de chapon au champagne, timbale de mousseline potirons et légumes anciens, frites de polenta	14€80
🍷 Filet mignon d'agneau au basilic, sauté de rizoni au pesto, tian de légumes	15€95
🍷 Escalope de ris de veau poêlé aux cèpes, écrasé de pomme de terre à la truffe, fagot d'asperges vertes	16€95
🍷 Gigolette de canard à l'armagnac et foie gras, sauté de pomme de terre et trompettes de la mort, flan de céleri	13€95
🍷 Carré de cerf mariné aux épices, poêlé de crosnes, millefeuille de pomme de terre	17€95
🍷 Omble chevalier poêlé et sa bisque d'écrevisses, poêlé de légumes d'antan, riz thaï	14€95
🍷 Filet de bar au basilic, sauce tomate grand-mère, tian de légumes, riz thaï	13€95
🍷 Cannellonis de Saint-Jacques et langoustine aux petits légumes gratinés au vieux comté	16€95

➤ Plateau de fromages 3€00 par personne fromages français et régionaux

<p><u>Menu N° 1</u> 19€95 par personne</p> <p>Brioche d'escargots à la bourguignonne Ou Feuilleté côte d'opale & Gigollette de canard à l'armagnac et foie gras, sauté de pomme de terre et trompettes de la mort, flan de céleri Ou Filet de bar au basilic, sauce tomate grand-mère, tian de légumes, riz thaï & Plateau de fromages</p>	<p><u>Menu N°2</u> 22€20 par personne</p> <p>Entremet de cochon de lait au foie gras et asperges vertes, tartares de betteraves au balsamique Ou Cassolette de Saint-Jacques Nantaise & Omble chevalier poêlé et sa bisque d'écrevisses, poêlé de légumes d'antan, riz thaï ou Sauté de chapon au champagne, timbale de mousseline potirons et légumes anciens, frites de polenta & Plateau de fromages</p>
<p><u>Menu N°3</u> 29€50 par personne</p> <p>Assiette de foie gras de canard maison, gelée au Sauternes, brioche maison Ou Cassolette de ris de veau aux morilles & Cannelloni de Saint-Jacques et langoustine aux petits légumes gratiné au vieux comté Ou Carré de cerf mariné aux épices, poêlé de crosnes, millefeuille de pomme de terre & Plateau de fromages</p>	<p><u>Buffet*</u> Buffet seul 19€00 Buffet avec fromages 21€50 Buffet avec fromages et entrée 29€50 (Minimum 10 personnes)</p> <p>Assiette de foie gras maison, gelée de Sauternes, brioche maison</p> <p>Buffet</p> <p>Entremet de cochon de lait au foie gras et asperges vertes Pâté croûte de poularde au foie gras et fruits secs Rôti de bœuf au parmesan et vinaigre balsamique Jambon de Parme Saumon fumé Terrine de Saint-Jacques Verrine de pétoncle, écrevisse, fèves et asperges à la mandarine & Salade de perles marines, salade coleslaw, salade de quinoa, carottes râpées, salade al pesto & Plateau de fromages</p>

cocktail dinatoire *Minimum 10 personnes*

19€95 par personne sans dessert 22€95 par personne avec le dessert
10 pièces froides, 6 pièces chaudes, 4 mignardises

- 🍷 10 sandwiches club foie gras et pain d'épices
- 🍷 10 Biscuits de parmesan, jambon de Parme et tomates confites
- 🍷 10 financiers saumon, citron vert
- 🍷 10 briochettes et fromages aux fines herbes, noix
- 🍷 10 canapés jambon d'Ardenne et fromage de Chimay
- 🍷 10 Cuillères chinoises de salade de perles marines et saumon fumé
- 🍷 10 Minis faluches au crabe
- 🍷 10 Cuillères chinoises de tomates cerise aux crevettes grises
- 🍷 10 Verrines sud-ouest : magret fumé, mousseline de foie gras, tapenade de champignons
- 🍷 10 Minis sandwiches fraîcheur
- 🍷 10 Croustillants de gambas
- 🍷 10 minis Saint-Jacques nantaise
- 🍷 10 Minis quiches
- 🍷 10 Croques monsieur au saumon fumé et bisque de homard
- 🍷 10 Minis vol au vent ris de veau
- 🍷 10 Croustillants d'escargots à la bourguignonne
- 🍷 40 Mignardises sucrées

Dressé sur plats et assiettes

Aucun changement possible sur la composition de cocktail

Gourmet ou pierrade de Noël

18€50 par personne

- 🍷 Mini tournedos
- 🍷 Filet de dinde forestière
- 🍷 Escalope de veau à l'estragon
- 🍷 Mignon de porc à la moutarde
 - 🍷 Boudin blanc
 - 🍷 Crevette géante
- 🍷 Filet d'omble chevalier
- 🍷 Poêlé de pomme de terre
 - 🍷 Carottes râpées
 - 🍷 Salade al pesto
- 🍷 Salade de perles marines
- 🍷 Appareil et gel alcoolique ou plancha électrique

Nous vous proposons également une gamme de produits de boucherie à cuisiner :

Viande de bovin français blanc bleu de qualité exceptionnelle des meilleurs élevages de la région :

Filet de bœuf, faux filet, rumsteack, rôti de bœuf

Viande de veau français label rouge

Filet de veau, cote au filet, rôti dans la noix, rôti de veau orlof

Viande de porc du haut pays label rouge

Filet mignon, rôti dans la longe, rôti de porc orlof

Agneau moins de 12 mois

Gigot, épaule désossée, côte au filet, côte 1^{er}

Volailles fermières des Landes label rouge

Chapons jaunes label rouge 3.5/4 KG 14€75 le KG

Minis chapon fermier 2.5/2.9 KG 15€30 le KG

Dinde fermière label rouge 3.6/4.2 KG 15€65 le KG

Poularde fermière label rouge 2.2/2.6 KG 12€15 le KG

Chapon de pintade fermière label rouge 2.2/2.6 KG 16€50 le KG

Pintade fermière Label rouge 1.6/2 KG 10€65 le KG

Canettes de barbarie label rouge 1.6/2 KG 10€95 le KG

Suprême de chapon label rouge 24€50 le KG

Rôti de chapon label rouge 27€95 le KG

Cuisse de chapon label rouge 17€50 le KG

Magret de canard extra 22€95 le KG

**Chapon, dinde, poulardes, farcies, cuites entières ou découpées
10€00 de supplément avec sauce d'accompagnement**

Les farces fines maison

Farce au Porto 12€95 KG

Farce forestière 13€95 le KG

Farce aux morilles 18€95 le KG

Farce au foie gras 19€95 le kg

Les commandes ne seront enregistrées qu'après le versement d'un acompte.

Afin de vous satisfaire, nous ne prendrons que les commandes que nous sommes sur d'honorer parfaitement. Nous serons ainsi peut être amènes à limiter les commandes. Veuillez-nous en excuser d'avance, ne tardez pas à passer commande

Nous vous demanderons un chèque de caution pour la vaisselle et le matériel des menus et des buffets qui sera restituée lors de leurs retours. Les prises de commande seront stoppées le 19 décembre pour Noël et le 26 décembre pour le nouvel An.

Les consignes de réchauffage seront disponibles sur notre site Internet